

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarini. 2005. Brownies. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. Tempe: Persembahan Indonesia Untiuk Dunia, Jakarta. Tersedia dalam: http://www.bsn.go.id/uploads/download/Booklet_tempe-printed21.pdf. Diakses pada tanggal 16 Januari 2021.
- Cahyadi, W. 2007. Teknologi dan Khasiat Kedelai. Jakarta: Bumi Aksara.
- Dakwani, T. 2019. Hygiene and Sanitation of Food Processing Center in Gudang 100 Warehouse at Tanjung Perak Sea Port of Surabaya 2018. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 11(1), 69. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.69-74>
- Departemen Kesehatan RI. Dir. 1991. Gizi Masyarakat dan Puslitbang Gizi. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Dirjen PPL dan PM.
- Departemen Kesehatan RI. 2011. Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta.
- Dewanti, R dan Hariyadi. 2011. Food Safety Issues In South East Asia. Department of Food Science and Technology.
- Dian W. 2012. Pengantar Manajemen. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Fandy, 2000, Strategi Pemasaran. Yogyakarta: Andi Offset.

- Firdaus, Muhammad.2008. Manajemen Agribisnis. Jakarta: Bumi Aksara.
- Giatman, M. 2006. Ekonomi Teknik. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Haloho, R. D., & Santoso, S. I. 2013. Analisis profitabilitas pada usaha peternakan sapi perah di Kabupaten Semarang. Ragam, 13(1).
- Harahap, S. S. 2002. Analisa Kritis Atas Laporan Keuangan. Jakarta : PT Raja Gfindo Persada.
- Harahap, S. S. 2009. Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Hubeis, M. 2012. Manajemen Kreativitas dan Inovasi Dalam Bisnis. Jakarta: Penerbit PT. Hecca Mitra Utama.
- Hui, Y. H., Goddik, L. M., Hansen, A. S., Josephen, J., Nip, W. K., Stanfield, P. S., dan Toldra, F. 2004. Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology. USA: Marcel Dekker Inc.
- Ibrahim & Yacob. 2003. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Rineka Cipta.
- Junaidi. 2009. Indikator Pemanfaatan Fasilitas.In<http://repository.ac.id>. Diakses 6 Februari 2021.
- Kadariah. 1999. Evaluasi Proyek Analisis Ekonomi. Jakarta. Lembaga Penelitian Fakultas Ekonomi UI.
- Kadarsan, H. 1992. Keuangan Pertanian dan Pembiayaan Perusahaan Agribisnis. Jakarta: PT Gramedia.
- Kasmir. 2009. Pengantar Manajemen Keuangan. Jakarta: Kencana
- Koswara, S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kotler, A. 2004. Prinsip-prinsip Pemasaran. Jakarta: Erlangga.

- Kotler dan Armstrong. 2008. Prinsip-prinsip Pemasaran. Jilid 1 dan 2. Edisi 12. Jakarta: Erlangga.
- Kurniawan, A. W. 2012. Aplikasi Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Harga Pokok Penjualan HPP Dengan Metode Average. *Techno.com*, 11, pp. 12–17
- Kuswadi. 2008. Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan akuntansi Keuangan dan Akuntansi biaya. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Menkes RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 63/KEP/M.PAN/7/2003. Tentang Rekam Medis. Jakarta: Kementerian Republik Indonesia
- Muhajir, A. 2007. Peningkatan Gizi Mie Instan Dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Melalui Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Ikan. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Mulyadi. 2005. Akuntansi Biaya edisi 5. Yogyakarta: STIE YKPN.
- Mulyadi. 2016. Sistem Informasi Akuntansi. Jakarta: Salemba Empat.
- Riyanto, B. 2013. Dasar-Dasar Pembelian Perusahaan. Edisi Keempat. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Sarwono, B. 2010. Usaha Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sigit, S. 1990. Analisa Break-even. Yogyakarta : Penerbit BPFE.
- Soekartawi. 2002. Prinsip Dasar Manajemen Pemasaran Hasil-Hasil Pertanian Teori dan Aplikasinya. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Sri, A. 2013. Cookies & Pastries Lezat Dan Sehat. Jakarta: Puspa Swara.
- Sulistyo, C.N. 2006. Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Suliyanto. 2010 Studi Kelayakan Bisnis. Pendekatan Praktis. Yogyakarta: ANDI.
- Sumantri, A. 2015. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

- Suparlan, 2012. Pengantar Pengawasan Hygine Sanitasi Tempat- Tempat Umum dan Usaha-usaha untuk umum. Surabaya: Duatujuh.
- Suwardjono. 2008. Teori Akuntansi: Perencanaan Pelaporan Keuangan. Yogyakarta: BPFE.
- Tamam, Badrut. 2019. Peptida Bioaktif Dari Tempe; Telaah Bioinformatika dan Karakterisasi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Wahyono. 2002. Orientasi Pasar dan Inovasi: Pengaruhnya Terhadap kinerja Pemasaran. Jurnal Sains Pemasaran Indonesia, Vol. 1, No.1.
- Warren, Fess, & Reeve. 2005. Pengantar Akuntansi. Jakarta: Salemba Empat.
- Wibawa, Y. A. 2010. Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Proses Pembuatan Tempe dengan Bahan Baku Kedelai Lokal Varietas Grobogan. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Wikipedia. 2019. Perkedel. <https://id.wikipedia.org/wiki/Perkedel>. Diakses pada tanggal 29 Januari 2021.
- Yudana. 2003. Tempe Makanan Seumur Hidup. Semarang: Semarang Metro.
- Wikipedia. 2021. Churros. <https://en.wikipedia.org/wiki/Churro>. Diakses pada tanggal 29 Januari 2021.
- Yudana. 2003. Tempe Makanan Seumur Hidup. Semarang: Semarang Metro.